

Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

Printed in China / Impreso en China

P.N. 113071

Sunbe

BREADM

USER MANUAL W

FABRICA

PAN Y

MANUAL DE INSTRUCCIO

CONGRATULATIONS!

You are the owner of a SUNBEAM® Breadmaker.

Please read <u>all</u> of the instructions in this manual carefully before you begin to use this appliance. Proper care, usage and maintenance will ensure the long life of this appliance and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least 10 amps and 120 volts. The resulting extended cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

   This appliance has a polarized plug *(one blade is wider than the other)*. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.



THIS BREADMAKER IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

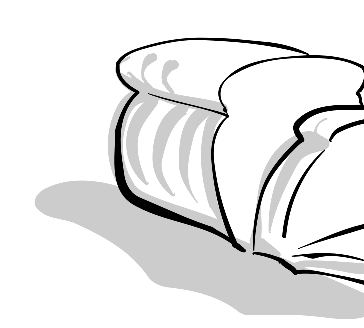
Table of C

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE BREADMAKER.

When using electrical appliances, to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ❑ Do not touch hot surfaces. Always use oven mitts when handling hot materials, and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the breadmaker to cool thoroughly before putting in or taking off parts.
- ❑ When unit is not in use and before cleaning, unplug the breadmaker from wall outlet.
- ❑ To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance or plugs in water or other liquids.
- ❑ Close supervision is always necessary when this or any appliance is used by or near children, or incapacitated persons.
- ❑ Do not allow anything to rest on the power cord. Do not plug in cord where people may walk or trip on it.
- ❑ Do not operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, is dropped or has been damaged in any manner. Take appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- ❑ Do not let the cord dangle over the edge of a table or counter or touch hot surfaces. Do not place on an unsteady or cloth-covered surface.
- ❑ Avoid contact with moving parts.
- ❑ Do not use attachments not recomme
they may cause fire, electric shock or
- ❑ Do not use outdoors or for commerci
- ❑ Do not place the appliance near a ho
or in a heated oven.
- ❑ To unplug, press the "STOP" button, g
Never pull on the cord.
- ❑ Electrical Power: If electric circuit is o
your breadmaker may not operate pr
be operated on a separate electrical c
appliances.



SAVE THESE INS

Features of Your Breadmaker



A. Large viewing window to monitor the progress of your baking

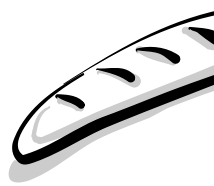
B. Easy-to-read LCD digital display

C. 12 baking functions for a larger baking variety

D. 3 shade selections for baking crust to your preference

E. 13-Hour programmable delay bake for convenient baking any time

Dishwasher-safe, non-stick bread pan and kneading blade for easy cleaning – *(inside the unit)*

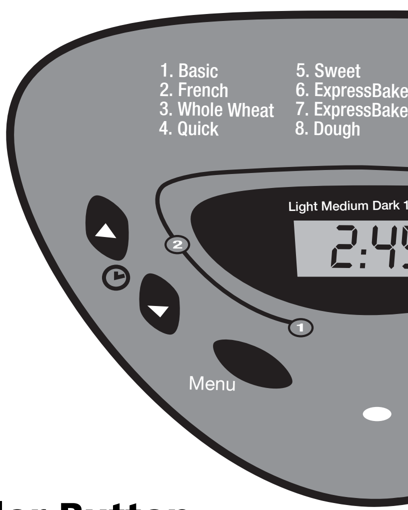


Overview of Bread

1 Menu

Press this button to select the kind of bre

Each time you press the button you will h
a number for each setting. For example,
Whole Wheat is 3, etc.



2 Color Button

The Color button allows you to choose h
the crust of the bread. Each time you pre
will change as follows:

L-Light = **L**

P-Medium = **P**

H-Dark = **H**

In addition, the display will show the cy
setting. For example, the Basic with a M
Or the French bread setting with a dark

3 Display

The Display shows the following settings:

- The number of the bread setting cycle
- The color setting
- The time remaining while your bread is kneading or baking

Once you press the "Start/Stop" button to begin, the display will show the remaining time until your bread is baked. When the display reads "0:00" the bread is baked.

4 Timer Set Buttons

Press these buttons to delay the time for your breadmaker to start. For example, you can time your bread to be ready for dinner, or to bake while you are sleeping. You may delay up to 13 hours.

5 Start/Stop Button

Press this button to start and stop your breadmaker or begin countdown for delayed baking bread.

IMPORTANT: Do not press "Stop" when making bread because this will cancel the entire cycle and you will need to start from scratch.

Breadmaker Settings

Your breadmaker can bake almost any kind of bread. The recipes we provided clearly show you which setting you should use.

1 Basic (Time: 3 hours)

2 French (Time: 3 hours, 50 minutes)

3 Whole Wheat (Time: 3 hours, 40 minutes)

4 Quick (Time: 1 hour, 43 minutes)

5 Sweet (Time: 2 hours, 50 minutes)

6 ExpressBake® 1.5-lb. (Time: 58 minutes)

7 ExpressBake® 2.0-lb. (Time: 58 minutes)

8 Dough (Time: 1 hour, 30 minutes)

9 Jam (Time: 1 hour, 5 minutes)

10 Cake (Time: 2 hours, 50 minutes)

11 Sandwich (Time: 3 hours)

12 Bake (Time: 1 hour)

1 Basic

This setting is probably used more than a
the best results with just about any recip

2 French

Use this setting for making French bread
to knead, rise and bake, providing a hea

3 Whole Wheat

The whole wheat setting offers a longer
more then 50% whole wheat flour.

4 Quick

Use this setting for recipes that contain b
rather than yeast to make bread or cake
recipes are to be used for this setting.

5 Sweet

The sweet setting is for baking breads w
fats and proteins, all of which tend to in

6 ExpressBake® *(1.5-lb.)*

Use this setting for baking bread in unde
only bake 1.5-lb. size loaves.

7 ExpressBake® *(2.0-lb.)*

Use this setting to quickly bake 2.0-lb. si

8 Dough

This setting lets you prepare dough for r
which you shape by hand, allow to rise, t

9 Jam

This setting makes jam from fresh fruit.

10 Cake

Use this setting for making cakes.

11 Sandwich

This setting lets you prepare bread for sa

12 Bake

This setting is for baking dough that you
using the previous settings.

IMPORTANT: Use the "Timer" button to delay the baking of your bread. You may delay the start time up to 13 hours.

IMPORTANT: Press the "Start/Stop" button and your machine will start making bread. If delay bake is selected, the remaining time will count down in one-minute increments.

IMPORTANT: The breadmaker has an automatic "keep warm" setting that will keep your bread warm for up to one hour. To turn warmer off, press the "Start/Stop" button and hold until you hear a beep. We recommend removing the bread from the breadmaker right away to preserve its freshness.

IMPORTANT: Do NOT press the "Start/Stop" button while the breadmaker is making bread. This will cause the machine to turn off and you will need to start over again, from scratch.

CAUTION: The breadmaker is very hot. Do not handle the machine while it is operating. Do NOT lift the lid while the breadmaker is baking bread.

Breadmaker Stages

It's fun to watch your bread being made through the viewing window. For the basic cycle, you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

At 3:00	**The dough is kneaded for the first time. (10 minutes)**
At 2:50	**The dough begins to rise. (20 minutes)**
At 2:30	**The dough is kneaded for the second time. (15 minutes)**
At 2:15	**The dough continues to rise. (20 minutes)**
At 1:55	**The dough is "punched down." (30 seconds)**
At 1:55	**The dough rises for the final time. (55 minutes)**
At 1:00	**The bread begins to bake. (50 minutes)**
At 0:00	**The bread is finished.**

CAUTION: Do not put your face near the lid when you open the breadmaker. Hot steam may escape that could burn you.

1 Place the breadmaker on a counter where the plug will reach an outlet. DO NOT yet plug the machine into the wall outlet. You will be shown later when to do this.

Make sure you can open the breadmaker top without hitting the top of kitchen cabinets.

2 Open the lid and remove the baking pan. To do this, simply grasp the handle of the pan and twist out. Use a gentle, non-abrasive soap and wash, rinse and dry the pan thoroughly.

3 Attach the kneading blade to the baking pan, as shown. You will find the kneading blade in a small plastic wrap attached to the power cord.

4 Set the pan aside. Do not yet place the pan into the breadmaker.

You're ready

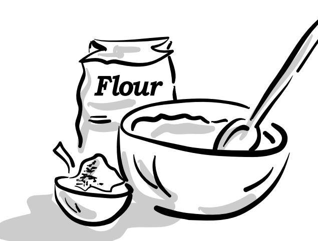
Let's Bake Bread

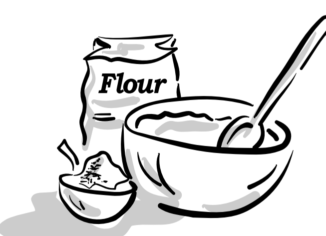
The simplest way to learn how to bake bread is to follow a basic recipe. The following recipe is easy and the bread is delicious.

Before You Begin:



- Be sure to start with fresh ingredients.
- Be sure to have the following measuring equipment:
  - — Liquid measuring cup
  - — Dry measuring cups
  - — Measuring spoons
- You will need the following ingredients:
  - — Water
  - — Salt
  - — Butter/Margarine





Bread flour is specifically formulated and is preferred for electric bread machines.
  - — "Non-fat dry milk powder"
  - — Sugar
  - — Active, bread machine yeast

Measuring

The most important secret of making bread: "Exact measurements." That's the key to successfully baking bread. "Exact measurements."

With wet ingredients, use ONLY measuring cups with the cups/ounces marked clearly on the side. After filling the measuring cup, place it on a flat surface and view it at eye level to make sure the amount of liquid is exact. Then, double check.

With dry ingredients, use a spoon to place ingredients into the measuring cup then "level off" the measurement with the back of a knife or spatula to make sure the measurement is exact. Another helpful tip is to never use the cup to scoop the ingredients *(for example, flour)*. By scooping, you could add up to one Tbsp. of extra ingredients. Fill the measuring cup with a spoon before leveling off.



The SECOND most important secret of ma
Add ingredients into the bread pan in th
This means:
— FIRST, liquid ingredients
— SECOND, dry ingredients
— LAST, yeast

Also, make sure ingredients are at room
noted *(that is, between 75°–85°F or 24°–*
or too high can affect the way the bread

Last, it's a good idea to start with fresh i
and yeast).

Now, let's try a simple (but really good) r

Homestyle White B
1.5-Pound Loaf

1 cup + 2 Tbsp. water
(75°–85°F or 24°–30°C)

1 Tbsp. butter or margarine, softened

2 Tbsp. sugar

1 Tbsp. non-fat dry milk powder

1
3
2

1 Attach the kneading blade in the br

2 Place ingredients into the bread par
butter or margarine, sugar, milk pov

3 With finger, make a small indentatio
on one side of the flour. Add yeast t
indentation, making sure it does no
into contact with the liquid ingredie

4 Carefully insert bread pan into brea

5 Plug the power cord into a wall out

6 Press the Menu button until the "Basic" program is selected.

7 Press the Color button for the desired crust color.

Depending on the crust color you select, the display will read as follows:

Light: **L** Medium: **P** Dark: **H**

Press the "Color" button until "P" (medium) appears in the display window.

8 Press the Loaf button to select the desired size loaf *(1.5-pound or 2.0-pound loaf)*.

9 Press the Start button.

10 When the baking cycle is complete, press the stop button.

11 Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.

CAUTION: The breadmaker and pan may be very hot! Always handle with care.

12 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.

13 After the breadmaker and bread pan has cooled down

14 Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

15 Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.

16 Turn bread right side up and cool for about 20 minutes before slicing.

IMPORTANT: After a baking cycle, the breadmaker will not operate until it has cooled down.

ExpressBake® Setting: Mak
In Under 1 Hour

Your SUNBEAM® breadmaker can bake great bread in under 1 hour. This is callec the "ExpressBake®" setting. ExpressBake® loaves are a little different from loaves baked on other settings.

ExpressBake® Settings:

- These settings can bake bread in 58 m a little more dense in texture with thi
- The ExpressBake® 1.5-lb. setting will o
- The ExpressBake® 2.0-lb. setting will o

There are a few things you should know that are different than the other settings

- ExpressBake® breads tend to have a than other kinds of bread. Sometime the top of the crust. This is because b temperatures. They also tend to be s
- You CANNOT use the Delay Timer fo This would cool the liquid ingredient the bread rises.
- You CANNOT use the "Color" option
- DO NOT open the cover while makin
- If the loaf is hard to remove from th 5 minutes to cool. Gently shake the b wait for 15 minutes before slicing.
- If you wish to bake another loaf of b the breadmaker cool for 20 minutes
- YOU CAN use standard bread mixes but the results may not be as good a the recipe within this booklet.

ExpressBake® Setting Tips and Hints

Yeast

Always use a fast-rising yeast. DO NOT use active dry yeast for ExpressBake® settings because the loaves will be much shorter when baked.

Liquids

Always use hot water in the range of 115°–125°F/46°–52°C. You must use a cooking thermometer to gauge the temperature; hotter water can kill the yeast while cooler water may not activate it.

Salt

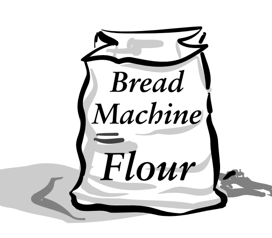
As a rule, you should use LESS salt for ExpressBake® breads. Less salt provides you with a higher loaf. Make sure to follow the recipe suggestions in this booklet for best results.

Other Ingredients

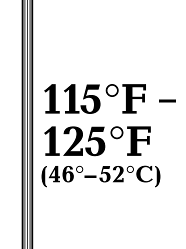
Make sure all other ingredients *(like flour, sugar, dry milk, butter, etc.)* are at room temperature.

Always use bread flour for the ExpressBake® settings.

Things You May Need to Buy



- ➢ You should only use "Bread Machine" flour for the ExpressBake® recipes.
- ➢ You may need a cooking thermometer to measure the temperature of the water you use in these recipes. You should only use hot water *(between 115°F and 125°F or 46°C and 52°C)* for ExpressBake® recipes.



Although baking ExpressBake® bread is a little different, the results and convenience are well worth it.

The following recipe is a great one to try for your first ExpressBake® loaf.

ExpressBake®
Traditional-Style Whit
1.5-Pound Loaf

1 cup and 2 tablespoons (9 ounces total) of hot water *(115°–125°F or 46°–52°C)*

2 tablespoons canola or vegetable oil

2 tablespoons sugar

1 tea

3 cu

5 tea br

1 Attach the kneading blade in the br

2 Place ingredients into the bread par water, oil, sugar, salt and flour.

3 With finger, make a small indentatio on one side of the flour. Add yeast t indentation, making sure it does no into contact with the liquid ingredie

4 Carefully insert bread pan into brea

5 Plug the power cord into a wall out

6 Press the Menu button until the "Ex

7 Press the Start button.

8 When the baking cycle is complete,

9 Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.

CAUTION: The breadmaker and pan may be very hot! Always handle with care.

10 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.

11 If necessary, use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

12 Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.

13 Turn bread right side up and cool for about 20 minutes before slicing.

CAUTION: Do NOT raise the lid when using the ExpressBake® setting. Doing so can affect the rising of the dough. The breadmaker is very hot, right from the beginning of the cycle. Do not handle the machine while it's operating.

IMPORTANT: Do NOT press the "Start/Stop" button while the breadmaker is making bread. This will cause the machine will turn off and you will need to start over again, from scratch.

After the ExpressBake® Bread Is Baked

CAUTION: Do not put your face near the lid when you open the breadmaker. Hot steam may escape that could burn you.

IMPORTANT: The breadmaker has an automatic "keep warm" setting that will keep your bread warm for up to 1 hour. However, we recommend removing the bread from the machine right away to preserve its freshness.

Using the Delay Timer

You can delay the time your breadmaker when you get up in the morning or when

We recommend that before you use the recipes. Use recipes that have produced g

IMPORTANT: You cannot use the Delay *(bread in under 1 hour)*. Before using

1 Add all recipe ingredients to the bre

2 Select the correct setting for the kin *(French, Sweet, etc.)*.

3 Select the color.

CAUTION: Do not use recipes wit like eggs or milk.

To Set the Delay Timer:

1 Figure out how many hours and mi and when you want final, baked bre and you want bread ready for dinne

2 Use the "Timer Up" button to advar increments. In our example, you wil "10:00." If necessary, use the "Timer the time. *(To advance the time quic the "Timer Up/Down" buttons.)*

IMPORTANT: If you make a mistake or down the "Start/Stop" button until yo show the original setting and cycle tir and you can start again.

3 When the Delay Timer is set where the "Start/Stop" button. The colon (will be ready when you planned.

IMPORTANT: When using the Delay Tin you may wish to reduce the liquid in y This is to prevent the dough from risi reduce the salt by 1/8 or 1/4 teaspoon of sugar you use by 1/4 teaspoon at a

Tips and Hints

Experienced cooks consider breadmaking to be as much art as science. Keep in mind that some recipes may require a little experimentation before they are exactly the way you want them. Just don't give up.

Still, there are special hints to ensuring quality bread almost every time.

Use Exact Measurements

We've already mentioned how important it is to use exact measurements when baking bread, but it should be said again. Level off all dry ingredients and make sure that all liquid ingredients are measured in a glass cup with the markings clearly labeled on the side.



Use Fresh Ingredients

You should always use fresh ingredients. The reasons are:

➢ **Flour.** If you have stored your flour for a long time, it may have become wet from absorbing moisture, or dry, depending on the area of the country in which you live. We recommend using fresh bread flour.

➢ **Yeast.** Fresh yeast is probably the most important ingredient in baking bread. If the yeast is not fresh, your bread may not rise. It is better to buy new yeast than to take a chance on yeast that has been stored for a long time.

You can test the freshness of your yeast. Simply fill a cup with warm water, then add and stir in 2 tsp. of sugar.

Sprinkle a few tsp. of yeast on the surface of the water and wait. After 15 minutes, the yeast should foam and there should be distinct odor. If neither reaction happens, the yeast is old and should be thrown away.

Add Ingredients in the order given according to the recipe.

Read all recipes from top to bottom, and remember:

— ***FIRST** : liquid ingredients*

— ***SECOND** : dry ingredients*

— ***LAST** : yeast*

Check the Doughball

This is a secret well known to people wh
way. While hand kneading the mixture, t
the dough by adding a little flour or a lit
is just right.

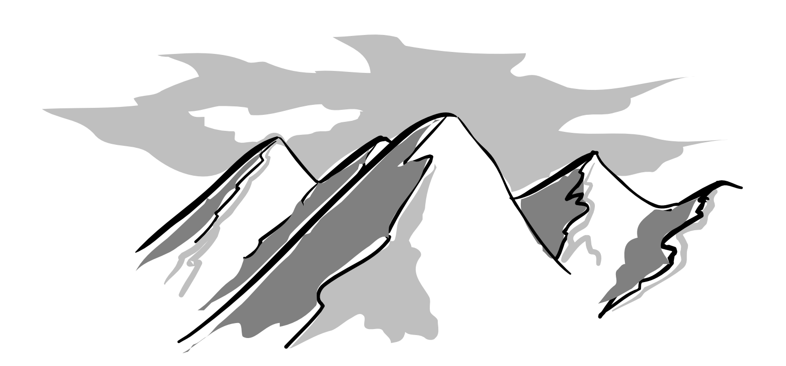
Although the breadmaker kneads the dou
Here's what you should do:

If the Doughball Is Too Wet

During the second kneading cycle, check
consistency of the doughball. If the doug
appears sticky or wet, like pancake batte
sprinkle in flour, a Tbsp. at a time, until t
doughball appears smooth, round and dr
and circles nicely in the pan. Sprinkle a lit
more flour if needed.

If the Doughball Is Too Dry

If the doughball appears flaky, or you he
breadmaker begin to make "knocking" s
the dough ball is too dry. To correct this
problem, simply sprinkle in water a tsp. a
time, until the doughball appears smoot
round and dry, and circles nicely in the pa
Be careful not to add too much water.



For Baking at High Altitudes

If you live above 3000 feet, you probably already know how to adjust other recipes like cakes and muffins. Higher altitudes tend to:

- make dough rise faster
- make flour drier

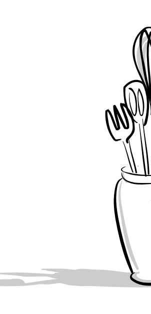
To compensate for high altitude baking, we recommend the following:

If the Dough Is Too Dry

- increase the amount of water to the recipe, sometimes as much as 2 – 4 Tbsp. per cup.

If the Bread Rises Too High

- reduce the amount of yeast. For each tsp. of yeast, try reducing the yeast by 1/8 to 1/4 tsp.
- reduce the amount of sugar. For each Tbsp. of sugar, reduce the amount by 1 to 2 tsp.



Measurement Equ

The following chart will help you c
used in the recipes.

For example: 1 Tbsp. = 3 tsp
1/2 Tbsp. = 1-1/2 tsp

Fluid Ounce(s)		Cup		Tab
8	=	1	=	
7	=	7/8	=	
6	=	3/4	=	
5	=	5/8	=	
4	=	1/2	=	
3	=	3/8	=	
2	=	1/4	=	
1	=	1/8	=	



Taking Care of Your Breadmaker

CAUTION: Do not put the breadmaker in water or in a dishwasher. Do not use benzene, scrubbing brushes or chemical cleaners as these will damage the machine.

Use only a mild, non-abrasive cleanser to clean the breadmaker.

General Cleaning

1 Remove all bread crumbs by wiping them away with a slightly damp cloth.

2 DO NOT bend the heating element which is located on the inside of the breadmaker.

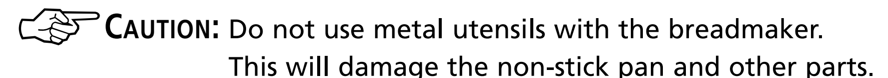
Cleaning the Baking Pan and Kneading Blade

1 Wipe the baking pan and kneading blade with a damp cloth and dry completely.

2 DO NOT wash the pan or parts in the dishwasher. Surely this will damage the finish of the pan and the other parts.

Caring for Your Breadmaker

1 Keep your breadmaker clean at all times.



CAUTION: Do not use metal utensils with the breadmaker. This will damage the non-stick pan and other parts.

2 Don't worry if the color of the bread pan changes over time. The color change is a result of steam and other moisture and does not affect the machine's performance.

3 If you have trouble removing the kneading blade, place warm water in the bread pan for 10 – 15 minutes and this will loosen the blade.

Storing Your Breadmaker

1 Make sure the machine is clean and dry before storing.

2 Store the breadmaker with the lid closed.

3 Do not place heavy objects on the lid.

4 Remove the kneading blade and place inside the bread pan.



Troublesho

If you experience difficulties when opera troubleshooting information in this sectio unable to find a solution, please call our at 800.528.7713.

If You Have a Power Outage

If the power goes out while you are usin less than 30 minutes, your machine will r is restored.

Troubleshooting Breadmaker Problem

If the breadmaker does not function as y the chart below for some possible solutio

Troubleshooting Baking Problems

If the bread does not turn out the way yo characteristic you don't care for, review t possible solutions.

BREADMAKER PROBLEM	SOL
You see smoke or smell a burning odor from the back of the machine.	Ingre bread itself. allow bread
The dough does not mix.	Make knead instal

Troubleshooting *(cont'd)*

Baking Problem	Solution
The bread has a floured top.	This is usually a result of using too much flour or not enough water. Try using less flour (a tsp. less at a time), or try using more water (1/4 tsp. more at a time).
The bread is too brown.	This is usually the result of adding too much sugar to the recipe. Try using less sugar (1 Tbsp. at a time). You can also try selecting a lighter crust color selection.
The bread is not brown enough.	This is usually the result of repeatedly lifting the lid of the bread machine or leaving the lid open while the bread is baking. Be sure the lid is shut while the breadmaker is in operation. You can also try selecting a darker crust color selection.
The sides of the bread collapse and the bottom of the bread is damp.	There are several possible solutions. The bread may have been left in the bread pan too long after baking. Remove the bread from the pan sooner and allow it to cool. Try using more flour (a tsp. at a time), or less yeast (1/4 tsp. at a time), or less water or liquid (a tsp. at a time). This could also be the result of forgetting to add salt to the recipe.

Troubleshoot

Baking Problem	So
The bread has a heavy, thick texture.	Try u or m This usin of fl
The bread is not baked completely in the center.	Try u at a (a ts the
The bread has a coarse texture.	This forg the
The bread rose too much.	Try u at a resu to th the baki
The bread did not rise enough.	Ther solu (a ts (1/4 wate This • for the • usi kin • usi • or *(ex rec set*

Recipes



Reci

Basic Settin

Traditional Whi

1.5-Pound Loaf	Ingredients
1 cup + 2 Tbsp.	Water *(75°–85°F c*
1 Tbsp.	Butter or margari
2 Tbsp.	Sugar
1 Tbsp.	Non-fat dry milk p
1-1/2 tsp.	Salt
3 cups	Bread flour
2-1/2 tsp.	Bread machine ye

1 Attach the kneading blade in the bread pan.

2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, butter or margarine, sugar, milk powder, salt and flour.

3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come into contact with the liquid ingredients.

4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close the lid.

5 Plug the power cord into a wall outlet.

6 Press the Menu button until the "Basic" program is selected.

7 Press the Color button for the desired crust color.

8 Press the Loaf button to select the desired size loaf *(1.5-pound or 2-pound loaf)*.

9 Press the Start button.

10 When the baking cycle is complete, press the stop button.

11 Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.

CAUTION: The breadmaker and pan may be very hot! Always handle with care.

12 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.

13 After the breadmaker and bread pan has cooled down ⇨

14 Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

15 Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.

16 Turn bread right side up and cool for about 20 minutes before slicing.

Important: After a baking cycle, the breadmaker will not operate until it has cooled down.

French Setti

Classic Frenc

1.5-Pound Loaf	Ingredients
1 cup + 2 Tbsp.	Water *(75°–85°*
2 tsp.	Butter or marga
3-1/4 cups	Bread flour
1 Tbsp.	Sugar
1-1/2 tsp.	Salt
2-1/2 tsp.	Bread machine y

1 Attach the kneading blade in the br

2 Place ingredients into the bread pa
water, butter, bread flour, sugar and

3 With finger, make a small indentatio
Add yeast to indentation, making su
with the liquid ingredients.

4 Carefully insert bread pan into brea

5 Plug the power cord into a wall out

6 Press the Menu button until the "Fr

7 Press the Color button for the desire

8 Press the Loaf button to select the d

9 Press the Start button.

10 When the baking cycle is complete,

11 Open the lid and, using oven mitts,
handle and gently pull the pan strai



CAUTION: The breadmaker and p
Always handle with ca

12 Unplug the breadmaker and let bre
baking pan.

13 Use a nonstick spatula to gently lo
from the pan; turn bread pan upside
and gently shake until bread falls ou

14 Turn bread right-side up and cool fo

Whole Wheat Setting Recipe

Whole Wheat Bread

1.5-Pound Loaf	Ingredients	2-Pound Loaf
1 cup + 2 Tbsp.	Water *(75°–85°F or 24°–30°C)*	1-2/3 cups
1 Tbsp. + 1-1/2 tsp.	Butter or margarine, softened	2 Tbsp.
1/4 cup	Firmly packed light brown sugar	1/3 cup
1-1/4 tsp.	Salt	2 tsp.
3-1/2 cups	Whole wheat flour	4-2/3 cups
2-1/4 tsp.	Bread machine yeast	3 tsp.

1 Attach the kneading blade in the bread pan.

2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, butter, sugar, salt and flour.

3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.

4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.

5 Plug the power cord into a wall outlet.

6 Press the Menu button until the “Whole Wheat” program is selected.

7 Press the Color button for the desired crust color.

8 Press the Loaf button to select the desired size loaf *(1.5- or 2-lb. loaf)*.

9 Press the Start button.

10 When the baking cycle is complete, press the stop button.

11 Open the lid and while using oven mitts firmly grasp the bread pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.



Caution: The breadmaker and pan may be very hot! Always handle with care.

12 Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.

13 Use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan; turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.

14 Turn bread right-side up and cool for about 20 minutes before slicing.

Makes 1 Loaf

Sweet Settin

Banana-Peca

1.5-Pound Loaf	Ingredients
2/3 cup	Water *(75°–85°F or 2*
3/4 cup	Mashed ripe banana
2 Tbsp.	Butter or margarine, s
1 large	Egg, lightly beaten
3-1/4 cups	Bread flour
3 Tbsp.	Sugar
1-1/4 tsp.	Salt
2-1/2 tsp.	Bread machine yeast
1/2 cup	Chopped pecans

1 Attach the kneading blade in the br

2 Place ingredients into the bread pan water, banana, butter, egg, flour, su

3 With finger, make a small indentatio Add yeast to indentation, making su with the liquid ingredients.

4 Sprinkle nuts onto flour.

5 Carefully insert bread pan into brea

6 Plug the power cord into a wall out

7 Press the Menu button until the “Sw

8 Press the Color button for the desire

9 Press the Loaf button to select the d

10 Press the Start button.

11 When baking cycle is complete, pres

12 Open the lid and, using oven mitts, handle and gently pull the pan strai



Caution: The breadmaker and p Always handle with ca

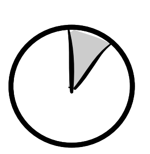
13 Unplug the breadmaker and let bre baking pan.

14 Use a nonstick spatula to gently lo from the pan; turn bread pan upside and gently shake until bread falls ou

15 Turn bread right-side up and cool fo

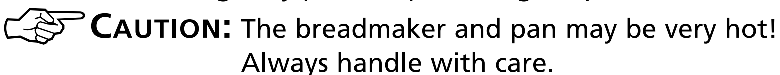
ExpressBake® 2-lb. Setting Recipe

Oatmeal Date Bread



- 1-1/2 cups hot water (115°-125°F)
- 2 Tbsp. canola or vegetable oil
- 1/4 cup packed brown sugar
- 1 tsp. salt
- 3 cups bread flour
- 1-1/2 cups instant oatmeal
- 1/2 cup finely chopped dates
- 2 Tbsp. fast-rising yeast

1. Attach the kneading blade in the bread pan.
2. Place ingredients into the bread pan in the following order: water, oil, brown sugar, salt, bread flour, oatmeal, dates, yeast.
3. With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
4. Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
5. Plug the power cord into a wall outlet.
6. Press the Menu button until the "ExpressBake®" program is selected.
7. Press the Start button.
8. When the baking cycle is complete, press the stop button.
9. Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.



CAUTION: The breadmaker and pan may be very hot! Always handle with care.

10. Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
11. If needed, use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
12. Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
13. Turn bread right-side and cool for about 20 minutes before slicing.

MAKES 2-POUND LOAF

Quick Breads Se

Chock Full o' Chocolate W

- 1/2 cup chopped walnuts
- 1/2 cup semi-sweet chocolate pieces
- 2 cups all-purpose flour, divided
- 3 large eggs, lightly beaten
- 1/3 cup canola or other vegetable oil
- 2 tsp. baking powder
- 1 tsp. baking soda

1. In a small bowl, combine walnuts an add 2 Tbsp. of the flour and toss wel
2. Spray the bread pan and kneading bl
3. Attach the kneading blade in the bre
4. Place ingredients into the bread pan the remaining flour, baking powder, orange zest, salt and allspice. Add zu and chocolate pieces along with any
5. Carefully insert bread pan into bread
6. Plug the power cord into a wall outl
7. Press the Menu button until the "Qu
8. Press the Start button.
9. When the baking cycle is complete, p
10. Open the lid and, using oven mitts, f handle and gently pull the pan straig



CAUTION: The breadmaker and p Always handle with ca

11. Unplug the breadmaker and let brea baking pan.
12. Use a nonstick spatula to gently loos the pan; turn bread pan upside dow clean cooking surface and gently shal
13. Turn bread right-side up and cool for

Dough Setting Recipe

Orange-Anise Braided Ring

1/3 cup water *(75°–85°F or 24°–30°C)*
1/3 cup whole milk
3 eggs, lightly beaten
1/2 cup (1 stick) butter or margarine, softened and cut into 6 pieces
Grated zest of 1 orange
1/2 cup sugar
4 cups bread flour
1-1/2 tsp. anise seeds, crushed
1 tsp. salt
1/2 tsp. ground nutmeg
2-1/2 tsp. bread machine yeast
Egg wash *(1 egg, lightly beaten with 1 Tbsp. water)*

1 Attach the kneading blade in the bread pan.
2 Place ingredients into the bread pan in the following order: water, milk, eggs, butter, orange zest, sugar, flour, anise, salt and nutmeg.
3 With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
4 Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
5 Plug the power cord into a wall outlet.
6 Press the Menu button until the "Dough" program is selected.
7 Press the Start button.
8 When the dough cycle is complete ⇨
9 Open the lid and, firmly grasp the bread pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.
10 Unplug the breadmaker.
11 Preheat oven to 350°F.
12 Spray a large baking sheet with nonstick cooking spray.
13 Remove dough from bread pan to a clean, lightly floured surface. Divide dough into 2 equal pieces.
14 With hands, lightly roll each piece into a 24-inch rope. Place ropes on prepared baking sheet. Twist ropes loosely together and form into a circle. Place a clean towel over ring and let rise in a warm, draft-free place until doubled in size.
15 Using a pastry brush, lightly brush ring with egg wash.
16 Bake 30-35 minutes or until bread is golden brown.
17 Remove from baking sheet to wire cooling rack or clean cooking surface.
18 Allow to cool for about 20 minutes before slicing.

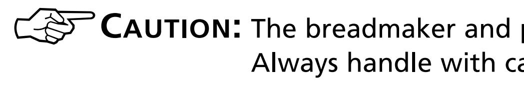
MAKES 1 RING

Cake Settin

Standard Ca

1/4 cup butter (r
1/2 tsp. vanilla
3 eggs
2 tsp. lemon juic
1-1/2 cups plain
2 tsp. baking po
1 cup granulated

1 In a small bowl combine butter, vanil
2 In a second bowl combine flour, bakir
3 Spray the bread pan with nonstick co
4 Combine the ingredients from both b
bread pan.
5 Carefully insert bread pan into bread
6 Plug the power cord into a wall outle
7 Press the Menu button until the "Cak
8 Press the Start button.
9 When the baking cycle is complete, p
10 Open the lid and while using oven m
handle and gently pull the pan straig


CAUTION: The breadmaker and p
Always handle with ca

11 Unplug the breadmaker and let brea
baking pan.
12 If needed, use a nonstick spatula to g
cake from the pan.
13 Turn bread pan upside down into a w
cooking surface and gently shake unt
14 Turn cake right-side up and cool for a

Sandwich Setting Recipe

Sandwich Loaf

1 cup water
1-1/2 Tbsp. soft margarine or butter
1/2 tsp. salt
1-1/2 Tbsp. non-fat milk powder
3 Tbsp. sugar
3 cups high-gluten bread flour*
3/4 tsp. fast action yeast

1. Attach kneading blade in the bread pan.
2. Place ingredients into the bread pan in the following order: water, butter, salt, milk powder, sugar, flour.
3. With finger, make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, making sure it does not come in contact with the liquid ingredients.
4. Carefully insert bread pan into breadmaker and gently close lid.
5. Plug the power cord into a wall outlet.
6. Press the Menu button until the “Sandwich” program is selected.
7. Press the Start button
8. When the baking cycle is complete, press the stop button.
9. Open the lid and, while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.

CAUTION: The breadmaker and pan may be very hot! Always handle with care.

10. Unplug the breadmaker and let bread cool before removing from baking pan.
11. If needed, use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
12. Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
13. Turn bread right-side up and cool for about 20 minutes before slicing.

MAKES 1 LOAF

**High-Gluten Flour is a high protein flour milled from select blends of hard spring wheat and performs best in bagels, thin crust pizza, hard rolls and hearth style breads.*

Jam Setting

Year ‘Round Spice

1 cup sugar
1 Tbsp. low-sugar fruit pectin
2 cups thawed frozen sliced pea
1/2 tsp. ground cloves
1/4 tsp. ground nutmeg
2 tsp. lemon juice

1. Attach kneading blade in the bread
2. Place ingredients into the bread pa sugar, pectin, peaches, cloves, nutm
3. Carefully insert bread pan into brea
4. Plug the power cord into a wall out
5. Press the Menu button until the “Ja
6. Press the Start button.
7. When the Jam cycle is complete.
8. Open the lid and, using oven mitts, handle and gently pull the pan strai



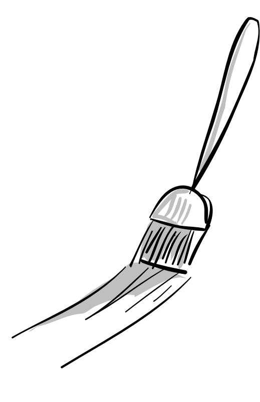
CAUTION: The breadmaker and Always handle with c

9. Unplug the breadmaker and let jam
10. Using oven mitts, carefully pour the container.
11. Cover and refrigerate to set.
12. Jam will keep, stored in refrigerator

Glazes

After rolls rise, just before baking, gently apply desired glaze with a pastry brush. Bake as directed in the recipe.

- For a shiny golden crust, use Egg Glaze or Egg Yolk Glaze.
- For a shiny chewy crust, use Egg White Glaze *(crust will be lighter in color)*.



Egg Glaze

Mix 1 slightly beaten egg with 2 Tbsp. water or milk.

Egg Yolk Glaze

Mix 1 slightly beaten egg yolk with 1 Tbsp. water or milk.

Egg White Glaze

Mix 1 slightly beaten egg white with 1 Tbsp. water.

Note: To keep unused egg yolk fresh for several days, cover with cold water and store in refrigerator in a covered container.

Browned Butter Glaze

2 Tbsp. margarine or butter
2/3 cup powdered sugar
1/2 tsp. vanilla
4 tsp. milk

Heat margarine in a 1-quart saucepan over medium heat until light brown; cool. Stir in powdered sugar and vanilla. Stir in milk until smooth and thin enough to drizzle.

Cinnamon Glaze

Mix until thin enough to drizzle:

1/2 cup powdered sugar
1/4 tsp. ground cinnamon
2 tsp. water

Citrus Glaze

Mix until thin enough to drizzle:

1/2 cup powdered sugar
1 tsp. grated lemon or orange pe
2 tsp. lemon or orange juice

Creamy Vanilla Glaze

Mix until thin enough to drizzle:

1/2 cup powdered sugar
1/4 tsp. vanilla
2 tsp. milk

Garlic Butter

Mix: 1/4 cup margarine or butter, softe
1/8 tsp. garlic powder

Herb-Cheese Butter

Mix: 1/4 cup margarine or butter, softe
1 Tbsp. grated Parmesan cheese
1 tsp. chopped fresh parsley
1/4 tsp. dried oregano leaves
Dash of garlic salt

Italian Herb Butter

Mix: 1/4 cup margarine or butter, softe
1/2 tsp. Italian seasoning
Dash of salt

Choco-Banana Spread

Mix: 1/3 cup mashed ripe banana
1/2 cup semi-sweet chocolate chips, melted

Ham and Swiss Spread

Mix: 1 package (3 oz.) cream cheese, softened
2 Tbsp. finely chopped, fully cooked, smoked ham
1 Tbsp. shredded Swiss cheese
1/2 tsp. prepared mustard

Herb-Cream Cheese Spread

Mix: 1 container (4 oz.) whipped cream cheese
1 tsp. chopped fresh or 1/2 tsp. dried dillweed
1 small clove garlic, finely chopped

Honey-Walnut Spread

Mix: 1 package (3 oz.) cream cheese, softened
1 Tbsp. chopped walnuts
2 tsp. honey

Ripe Olive Spread

Cover and mix in food processor or blender until slightly coarse:
1-1/2 cups pitted, ripe olives
3 Tbsp. olive oil
3 Tbsp. capers, drained
3 flat anchovy fillets, drained
1 tsp. Italian seasoning
2 garlic cloves

Recipe I

1 YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc, or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on Sunbeam's Liability?

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

Sunbeam disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1 800-458-8407 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1 800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

More Re

¡FELICITACIONES!

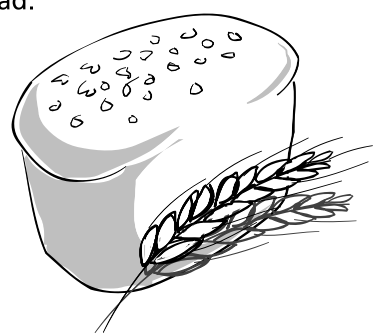
Es usted el dueño de un Fabricador de Pan y Masa SUNBEAM®.

Por favor sírvase leer cuidadosamente todas las instrucciones en este manual, antes de que inicie a utilizar este electrodoméstico. Los cuidados, el uso y el mantenimiento adecuado, asegurarán una larga vida útil a este aparato y una operación libre de complicaciones. Guarde estas instrucciones y consulte con frecuencia las sugerencias de cuidado y limpieza.

INSTRUCCIONES PARA CABLE ESPECIAL

1. El aparato está equipado con un cable eléctrico corto como medida de seguridad para reducir el riesgo de tropezar, tirar o enredarse con un cable más largo.
2. Puede comprar y usar cables de extensión, si se observan las precauciones adecuadas al usarlos.
3. Si utiliza un cable de extensión, la capacidad nominal eléctrica del cable de extensión debe ser al menos de 10 amperios y 120 voltios. El cable de extensión debe colocarlo de manera que no cuelgue sobre el borde del mostrador o mesa donde pueda tirarlo un niño o pueda tropezar con él accidentalmente.

   Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este aparato cuenta con una clavija polarizada *(una cuchilla es más ancha que otra)*. Como medida de seguridad, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja llame a un electricista calificado. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad.



ESTE FABRICADOR DE PAN Y MASA ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

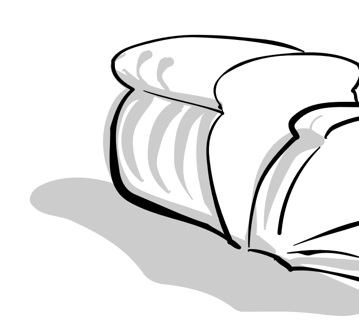
Índic

PRECAUCIONES IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, ETIQUETAS EN EL PRODUCTO Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR EL FABRICADOR DE PAN Y MASA.

Cuando use aparatos eléctricos, para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, y/o lesiones personales, algunas precauciones de seguridad básicas siempre deben de seguirse, incluyendo las siguientes:

- ❑ No toque las superficies calientes. Siempre utilice guantes de cocina cuando maneje materiales calientes, y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiarlas. Permita que el Fabricador de Pan y Masa se enfríe completamente antes de poner o quitar partes.
- ❑ Desconéctela de la toma de corriente cuando el Fabricador de Pan y Masa no esté en uso y antes de limpiarla.
- ❑ Para protegerse contra riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el electrodoméstico o los enchufes en agua o en ningún otro líquido.
- ❑ Supervisión cercana es necesaria cuando éste o cualquier otro aparato electrodoméstico sea usado por o cerca de los niños o personas incapacitadas.
- ❑ No permita que nada se encuentre sobre el cable eléctrico. No enchufe el cable en lugares donde se corra el riesgo de que alguna persona camine o tropiece con él.
- ❑ No opere este o ningún otro aparato electrodoméstico si el cable o la clavija están dañados o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente, se ha caído o tenga algún daño cualquiera que éste sea. Lleve el aparato a una estación de servicio autorizada para su revisión, reparación o ajuste mecánico o eléctrico.
- ❑ No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde del mostrador o de la mesa ni toque superficies calientes. No coloque el aparato sobre una superficie inestable o que esté cubierta con un mantel.
- ❑ Evite el contacto con las partes en mo
- ❑ El uso de accesorios o aditamentos no fabricante pueden causar incendios, d
- ❑ No se use en exteriores o para propós
- ❑ No coloque el electrodoméstico sobre una estufa de gas, eléctrica o dentro
- ❑ Para desconectar, presione el botón p tome en enchufe y jálelo, sacándolo d Nunca jale del cable.
- ❑ Potencia Eléctrica: Si el circuito eléctr aparatos, su Fabricador de Pan y Mas El Fabricador de Pan y Masa debe por circuito eléctrico por separado, donde n



GUARDE ESTAS IN

Características del Fabricador de Pan y Masa

A. Ventana de visión amplia para observar el progreso de su hornada

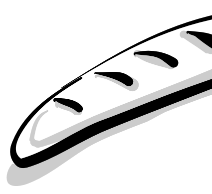
B. Pantalla de cristal líquido digital fácil de leer

C. 12 funciones de horneo para una gran variedad de hornadas

D. 3 selecciones de dorado para hornear la corteza a su gusto

E. Horneo programable hasta 13 horas más tarde para un conveniente horneo a cualquier hora

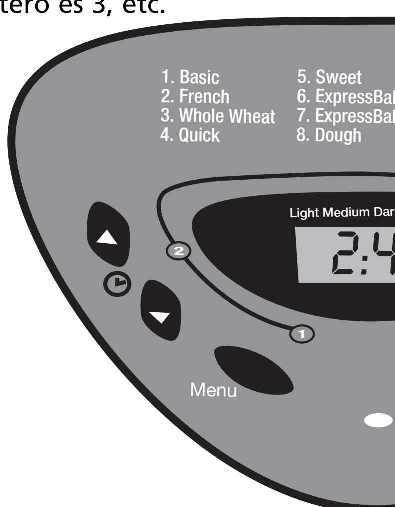
Molde de pan antiadherente lavable a máquina y cuchilla de amasar para una limpieza fácil – *(dentro de la unidad)*



Las Funciones del Fabric

1 Menú

Presione este botón para seleccionar el ti
Cada vez que presione el botón, escuchar
un número para cada tipo de pan. Por ej
Trigo Entero es 3, etc.



2 Botón del Color

El botón del color le permite seleccionar
su pan. Cada vez que usted presione el b
cambiará de la siguiente forma:

L-Claro = **L**

P-Medio = **P**

H-Oscuro = **H**

Además, la pantalla mostrará el número
seleccionado. Por ejemplo, el pan Básico
"1P." O el pan Francés con una corteza o

3 Pantalla

La pantalla muestra lo siguiente:

- El número del ciclo de pan seleccionado
- El color de la corteza seleccionado
- El tiempo remanente mientras su pan se está amasando y horneando

Una vez que presione el botón de iniciar/detener "Start/Stop" para comenzar, la pantalla mostrará el tiempo que queda hasta que su pan se hornee. Cuando la pantalla indique "0:00", el pan está listo.

4 Botones para el Cronómetro

Presione estos botones para retrasar el tiempo en el que su máquina comenzará la operación. Por ejemplo, usted puede programar la preparación de su pan para que esté listo para la hora de la cena, o para que se hornee durante la noche.

5 Botón de Iniciar/Detener

Presione este botón para poner en operación y detener su máquina o para iniciar la cuenta regresiva al retrasar el horneado del pan.

IMPORTANTE: No presione el botón para detener "Stop" cuando prepare pan, ya que esto causará que el ciclo entero se cancele y usted deberá comenzar desde el principio.

Funciones del Fabricador de Pan y Masa

Su Fabricador de Pan y Masa puede hornear casi cualquier tipo de pan. Las recetas que proporcionamos indican claramente cuál función debe utilizar.

1. **Básico (Tiempo: 3 horas)**
2. **Francés (Tiempo: 3 horas, 50 minutos)**
3. **Trigo Entero (Tiempo: 3 horas, 40 minutos)**
4. **Rápido (Tiempo: 1 hora, 43 minutos)**
5. **Dulce (Tiempo: 2 horas, 50 minutos)**
6. **Expreso ExpressBake® 1.5 lb. (Tiempo: 58 minutos)**
7. **Expreso ExpressBake® 2.0 lb. (Tiempo: 58 minutos)**
8. **Masa (Tiempo: 1 hora, 30 minutos)**
9. **Jalea (Tiempo: 1 hora, 5 minutos)**
10. **Torta (Tiempo: 2 horas, 50 minutos)**
11. **Emparedado (Tiempo: 3 horas)**
12. **Hornear (Tiempo: 1 hora)**

1 Básico

Esta función es probablemente la que se otras, ya que le ofrece los mejores resulta

2 Francés

Utilice esta función para preparar panes más tiempo para amasarse, elevarse, y ho más robusta.

3 Trigo Entero

La función de trigo entero le ofrece un ti para masas que contengan más del 50%

4 Rápido

Utilice esta función para hornear rápidan polvo para hornear o bicarbonato de sod hacer que el pan o el pastel se esponje; p recetas especialmente diseñadas.

5 Dulce

La función para hacer pan dulce es para elevadas de azúcar, grasas y proteínas, la el dorado del pan.

6 Expreso ExpressBake®

Utilice esta función para hornear panes e esta función solamente horneará piezas d

7 Expreso ExpressBake®

Utilice esta función para hornear pan rapida

8 Masa

Esta función le permite preparar masa pa etc., los cuales puede usted darles forma se eleven y después hornear en un horno

9 Jalea

Esta función prepara jalea de fruta fresca

10 Torta

Utilice esta función para hacer tortas.

11 Emparedado

Esta función le permite preparar panes y

12 Hornear

Esta función es para hornear masa que u la función anterior.

IMPORTANTE: Use el botón de cronómetro "Timer" para retrasar el horneado de su pan. Usted puede retrasar el inicio del horneado hasta por 13 horas.

IMPORTANTE: Presione el botón de iniciar/detener "Start/Stop" y su máquina iniciará a preparar el pan. Si usted ha seleccionado el retraso del horneado, iniciará la cuenta regresiva del tiempo remanente, en decrementos de un minuto para iniciar el horneado.

IMPORTANTE: El Fabricador de Pan y Masa tiene la función automática "keep warm", esta función mantendrá su pan caliente hasta por una hora. Para apagar el calentador, presione el botón de iniciar/detener "Start/Stop", y manténgalo presionado hasta que escuche un beep.

IMPORTANTE: NO presione el botón de iniciar/detener "Start/Stop" mientras que la máquina para preparar pan se encuentre en funcionamiento. Esto causará que el aparato se apague y necesitará comenzar de nuevo.

CUIDADO: El aparato está muy caliente. No toque la máquina mientras se encuentre en operación. NO levante la tapa mientras el Fabricador de Pan y Masa esté horneando pan.

Etapas del Fabricador de Pan y Masa

Es interesante ver cómo se prepara su pan a través de la ventana de visibilidad. Para el ciclo básico, usted puede esperar que lo siguiente suceda a medida que el cronómetro lleva la cuenta regresiva hasta el cero.

A 3:00 **Los ingredientes se amasan por primera vez. (10 minutos)**

A 2:50 **La masa comienza a elevarse. (20 minutos)**

A 2:30 **Se amasa por segunda vez. (15 minutos)**

A 2:15 **La masa continua elevándose. (20 minutos)**

A 1:55 **La masa se "comprime". (30 segundos)**

A 1:55 **La masa se eleva por última vez. (55 minutos)**

A 1:00 **El pan se empieza a hornear. (50 minutos)**

A 0:00 **El pan está listo.**

CUIDADO: No coloque su rostro cerca de la tapa cuando abra la máquina. Puede salir vapor muy caliente y quemarlo.

Comenza

1 Coloque el Fabricador de Pan y Mas sobre un mostrador donde tenga al alcance una toma de corriente eléctrica. NO lo enchufe todavía. Más a delante se le indicará la manera en que debe hacerlo.

Verifique que pueda abrir la tapa del Fabricador de Pan y Masa, sin golpear los gabinetes superiores de la cocina.

2 Abra la tapa y saque el recipiente p hornear. Para hacer esto, simplemer tome el asa del recipiente y jale hac arriba verticalmente. Para lavarlo, utilice un jabón suave, no abrasivo. Lave el recipiente, enjuague y séque completamente.

3 Coloque la cuchilla amasadora dent del recipiente para hornear, tal com se muestra. Usted encontrará la cuchilla amasadora dentro de una envoltura pequeña de plástico, pegada al cable eléctrico.

4 Coloque el recipiente al lado. Todavía no lo coloque dentro del Fabricador de Pan y Masa. ¡Está listo para comenzar!

¡Usted es listo a

Empecemos a Hornear Pan

La manera más simple de aprender a hornear pan es seguir la receta básica. La siguiente receta es fácil y el panes delicioso.

Antes de Comenzar:

- Verifique que va a utilizar ingredientes frescos.
- Revise que tenga el siguiente equipo de medición:
  - — Taza para medir ingredientes líquidos
  - — Tazas para medir ingredientes secos
  - — Cucharas medidoras
- Usted necesitará los siguientes ingredientes:
  - — Agua
  - — Sal
  - — Mantequilla o margarina

La harina para preparar pan está específicamente formulada y es la mejor para usar en máquinas eléctricas para hacer pan.

- — "Leche descremada en polvo"
- — Azúcar
- — Levadura activa para pan, para usar en el fabricador de pan



Medición

El secreto más importante para preparar pan es: "Medidas exactas." Esta es la clave para hornear pan y obtener excelentes resultados. "Medidas exactas."

Mida los ingredientes líquidos ÚNICAMENTE con tazas medidoras que tengan las tazas/onzas marcadas claramente en los lados. Después de llenar la taza medidora, colóquela sobre una superficie plana y observe el nivel para verificar que la cantidad de líquido es exacta. Después, revise una vez más.

Mida los ingredientes secos, usando una cuchara para colocarlos dentro de la taza medidora, después "nivele" la medida con la parte posterior de un cuchillo o espátula para verificar que la medida es exacta. Otra sugerencia que puede ayudarle es, el nunca usar la taza medidora para extraer los ingredientes del contenedor *(por ejemplo la harina)*. Al sacar los ingredientes del contenedor con la taza medidora, puede agregar hasta una cucharada de más. Llene la taza medidora con una cuchara antes de nivelar el contenido.





El SEGUNDO secreto más importante para

Añada los ingredientes en el recipiente p
exacto en el que se indican en la receta. I

— PRIMERO, los ingredientes líquidos

— SEGUNDO, los ingredientes secos

— POR ÚLTIMO, la levadura

Asegúrese también de que los ingredient
a menos que la receta indique lo contrario
Las temperaturas demasiado altas o dem
forma en la que el pan se eleva y se horn

Por último, se recomienda comenzar con
(especialmente la harina y la lavadura).

Ahora, probemos una receta simple *(pero*

Pan Blanco Estilo Ca
Pieza de Pan de 1.5 l

1 taza + 2 Cucharadas de agua
(75°- 85°F ó 24°- 30°C)

1 Cucharada de mantequilla o margarina, suave

2 Cucharadas de azúcar

1 Cucharada de leche descremada en polvo

1

3

2

1. Coloque la cuchilla amasadora dent
2. Coloque los ingredientes dentro del el siguiente orden: agua, mantequil leche en polvo, sal y harina.
3. Con el dedo, haga un pequeño orifi un lado de la harina. Añada la levad dentro del orificio, verifique que no en contacto con los ingredientes líq
4. Inserte cuidadosamente el recipient el pan dentro del aparato y cierre l
5. Conecte el cable eléctrico en una to

6 Presione el botón de Menú hasta que el programa básico "Basic" sea seleccionado.

7 Presione el botón "Color" para seleccionar el nivel de dorado deseado.

Dependiendo del color de la corteza que usted seleccione, la pantalla indicará los siguiente:

Claro: **L** Medio: **P** Oscuro: **H**

Presione el botón de color "Color" hasta que aparezca una "P" (medio) en la ventana de la pantalla.

8 Presione el botón de tamaño de pieza de pan "Loaf" para seleccionar el tamaño del pan que va a preparar *(1.5 ó 2.0 libras).*

9 Presione el botón de inicio "Start".

10 Deje que el ciclo de horneado se complete, presione el botón detener "Stop".

11 Abra la tapa, póngase guantes protectores, tome el asa del recipiente para preparar pan y jale el recipiente suavemente hacia arriba fuera de la máquina.

CUIDADO: ¡La máquina y el pan pueden estar muy calientes! Siempre manéjelos con cuidado.

12 Desconecte el fabricador de pan y masa y deje que el pan se enfríe antes de sacarlo del recipiente donde fue horneado.

13 Después que el aparato y el pan se hayan enfriado

14 Utilice una espátula para aflojar suavemente los lados del pan del recipiente.

15 Voltee el recipiente hacia abajo colocándolo sobre una rejilla metálica o sobre una superficie limpia y agítelo suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.

16 Voltee el pan hacia arriba y enfríe durante 20 minutos antes de rebanarlo.

IMPORTANTE: Después del ciclo de horneado, el fabricador de pan y masa no podrá operar hasta que se haya enfriado completamente.

Función ExpressBake®: Preparando Pan en Menos

Su Fabricador de Pan y Masa SUNBEAM® puede hornear un excelente pan en men de 1 hora. A esta función se le llama la función "ExpressBake®". Las piezas de pa preparadas con la función ExpressBake® son un poco diferentes de aquellas horne en una función que no sea ExpressBake®

Funciones ExpressBake®:

- Estas funciones pueden preparar pan más denso en textura al usar esta func
- La función ExpressBake® 1.5-lb. solamen de 1.5 libras.
- La función ExpressBake® 2.0-lb. solamen de 2.0 libras.

Existen varias cosas que debe saber acerc que son diferentes a las otras funciones.

➢ Los panes preparados con la función más oscura y gruesa, que las de otros puede haber grietas en la parte supe a que el horneado se hace a tempera panes tienden a ser más cortos y gru

➢ Usted NO PUEDE usar la función para "Delay Timer" con la función Express ingredientes líquidos y afectaría la fo

➢ Usted NO PUEDE usar los botones pa junto con la función ExpressBake®.

➢ NO abra la tapa del aparato mientra ExpressBake®.

➢ Si el pan es dificil de quitar del recip cerca de 5 minutos para refrescarse. fuera del recipiente y espere 15 minu

➢ Si es difícil sacar la pieza de pan del enfriar el aparato durante 20 minuto

➢ USTED PUEDE utilizar mezclas prepara y Masa, y hornear el pan con la funci resultados pueden no ser tan buenos recetas que se ofrecen en este instru

Los y Sugerencias para la Función ExpressBake®

Levadura

Siempre utilice una levadura de acción rápida. NO use la levadura seca activa con la función de ExpressBake®, ya que las piezas de pan serán mucho más cortas cuando se horneen.

5. Sweet
6. ExpressBake® 1.5 lb.
7. ExpressBake® 2.0 lb.
8. Dough

Líquidos

Siempre use agua caliente a una temperatura de entre 115°-125°F/ 46°-52°C. Usted debe utilizar un termómetro para cocinar y medir la temperatura; el agua a una temperatura más alta puede matar la levadura, mientras que el agua fría no la activará.

Sal

Como regla, debe usar MENOS sal para preparar pan con la función ExpressBake®. Una cantidad menor de sal le resultará en una pieza de pan más grande. Verifique que siga las sugerencias de la receta en este instructivo para que así obtenga mejores resultados.

Otros Ingredientes

Verifique que todos los ingredientes *(como harina, azúcar, leche en polvo, mantequilla, etc.)* se encuentren a temperatura ambiente.

Siempre use harina para preparar pan si va a usar la función ExpressBake.®

Algunas Cosas que Necesita Comprar

➢ Para las recetas en las que se utiliza la función ExpressBake,® usted debe usar solamente harina para “Fabricador de Pan y Masa”.



➢ Para las recetas en las que se utiliza la función ExpressBake,® usted necesitará un termómetro para cocinar y medir la temperatura del agua que usará en sus recetas. Usted debe usar agua caliente únicamente *(que se encuentre entre 115°F y 125°F ó 46° y 52°C).*

115°F – 125°F
(46°–52°C)

Aunque la preparación de pan utilizando la función ExpressBake® es un poco diferente, los resultados y la conveniencia bien valen la pena.

La siguiente receta es excelente para que la pruebe con su primera pieza de pan preparada con ExpressBake.®

ExpressBake®
Pan Blanco Tradiciona
Pieza de Pan de 1.5 lb

1 taza y 2 Cucharadas *(total 9 onzas)* **de agua caliente** *(115°–125°F or 46°–52°F)*

2 Cucharadas de aceite vegetal o de canola

2 Cucharadas de azúcar

1 cu

3 ta pa

5 cu pr

1 Coloque la cuchilla amasadora dent

2 Coloque los ingredientes dentro del en el siguiente orden: agua, aceite,

3 Con el dedo, haga un pequeño orifi un lado de la harina. Añada la levad dentro del orificio, verifique que no en contacto con los ingredientes líq

4 Inserte cuidadosamente el recipient dentro del aparato y cierre lentame

5 Conecte el cable eléctrico en una to

6 Presione el botón de Menú hasta qu sea seleccionado.

7 Presione el botón de inicio “Start”.

8 Deje que el ciclo de horneado se co detener “Stop.”

9 Abra la tapa, póngase guantes protectores, tome el asa del recipiente para preparar pan y jale el recipiente suavemente hacia arriba fuera de la máquina.

CUIDADO: ¡La máquina y el pan pueden estar muy calientes! Siempre manéjelos con cuidado.

10 Desconecte el fabricador de pan y masa y deje que el pan se enfríe antes de sacarlo del recipiente para pan.

11 Si es necesario, utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del recipiente.

12 Voltee el recipiente hacia abajo colocándolo sobre una rejilla metálica o sobre una superficie limpia y agítelo suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.

13 Voltee el pan con el lado superior hacia arriba y enfríe durante 20 minutos antes de rebanarlo.

CUIDADO: NO levante la tapa del aparato cuando utilice la función ExpressBake®. Si lo hace puede afectar la elevación de la masa. El Fabricador de Pan y Masa está muy caliente, desde el principio del ciclo. No mueva o toque la máquina mientras se encuentra en operación.

IMPORTANTE: NO presione el botón de iniciar/detener "Start/Stop" mientras que el fabricador de pan y masa se encuentre en funcionamiento. Esto causará que el aparato se apague y necesitará comenzar de nuevo.

Después que Ha Horneado el Pan con la Función ExpressBake®

CUIDADO: No coloque su rostro cerca de la tapa cuando abra el aparato. Puede salir vapor muy caliente y quemarlo.

IMPORTANTE: El fabricador de pan y masa tiene la función automática "keep warm", esta función mantendrá su pan caliente hasta por una hora. Sin embargo, recomendamos sacar el pan de la máquina inmediatamente para conservarlo fresco.

Para Retrasar el Cronómet

Usted puede retrasar el tiempo en el que
para tener pan fresco cuando usted desp
regresa del trabajo.

Nosotros recomendamos que antes de se
el horneado "Delay Timer", usted pruebe
que le hayan dado buenos resultados ant

IMPORTANTE: Usted no puede usar la f
la función ExpressBake® *(preparación*
Antes de usar la función para retrasar

1 Añada todos los ingredientes de la r
para hornear pan.

2 Seleccione el tipo de pan que va a p

3 Seleccione el color de la corteza del

CUIDADO: No use ingredientes q
huevos o leche.

Para Usar la Función para Retrasar

1 Calcule cuántas horas y minutos hay
desee tener su pan recién horneado
y usted desea que el pan esté listo p
quiere decir que deben transcurrir 1

2 Utilice el botón "Timer Up" para ava
de 10 minutos. En nuestro ejemplo,
cronómetro indique "10:00." Si es n
Down" para disminuir el tiempo. *(Pa*
rápidamente, simplemente presione
botones "Timer Up/Down".)

IMPORTANTE: Si usted comete un error c
presione y mantenga presionado el botó
hasta que escuche un beep. La pantalla r
tiempo que dura el ciclo. La función para
Timer" es cancelada y usted puede inicia

3 Cuando esté programada la función p
"Delay Timer", verifique que haya pr
detener "Start/Stop". Los dos puntos
y su pan estará listo para cuando uste

IMPORTANTE: Cuando utilice la función
"Delay Timer," durante las temporada
reducir el líquido en su receta en 1 ó
prevenir que la masa se eleve demasia
la cantidad de sal en 1/8 ó 1/4 de cuch
cantidad de azúcar que use en 1/4 de

Consejos y Sugerencias

Los expertos de la cocina consideran que el hacer pan es un arte y una ciencia. Tenga en mente que algunas recetas pueden requerir un poco de experimentación antes de que resulten exactamente como usted desea. No se rinda. Es más, existen algunos consejos que aseguran casi siempre un pan de excelente calidad.

Use Medidas Exactas

Ya hemos mencionado qué importante es medir los ingredientes con exactitud cuando hornea el pan, pero debemos repetirlo. Nivele todos los ingredientes secos y verifique que todos los ingredientes líquidos sean medidos en tazas medidoras hechas de vidrio, con las medidas claramente marcadas en los lados.



Utilice Ingredientes Frescos

Siempre debe usar ingredientes frescos. Esto porque:

- **Harina.** Si usted ha almacenado la harina durante un periodo largo de tiempo, ésta se pudo haber mojado al absorber humedad, o secado, dependiendo del área del país donde usted vive. Recomendamos que use harina fresca para hacer pan.
- **Levadura.** La levadura fresca es probablemente el ingrediente más importante al hornear pan. Si la levadura no está fresca, su pan no se elevará. Es mejor comprar levadura nueva que arriesgarse a usar levadura que ha estado almacenada durante un largo tiempo.

Usted puede probar la frescura de su levadura. Simplemente llene una taza con agua tibia, después agregue 2 cucharaditas de azúcar y revuelva.

Espolvoree un cucharadita de levadura en la superficie del agua y espere. Después de 15 minutos, la levadura formará espuma y emitirá un olor característico. Si no sucede nada de esto, la levadura ya está vieja y debe tirarse a la basura.

Añada los ingredientes en el orden que se indican en la receta.

Lea todas las recetas de inicio a fin y recuerde:

— ***PRIMERO,*** *los ingredientes líquidos*

— ***SEGUNDO,*** *los ingredientes secos*

— ***POR ÚLTIMO,*** *la levadura*

Revise la Bola de Masa

Este es el secreto de la gente que sabe de
manualmente la mezcla, ellos ajustan la c
un poco de harina o agua hasta que la bo
correcta.

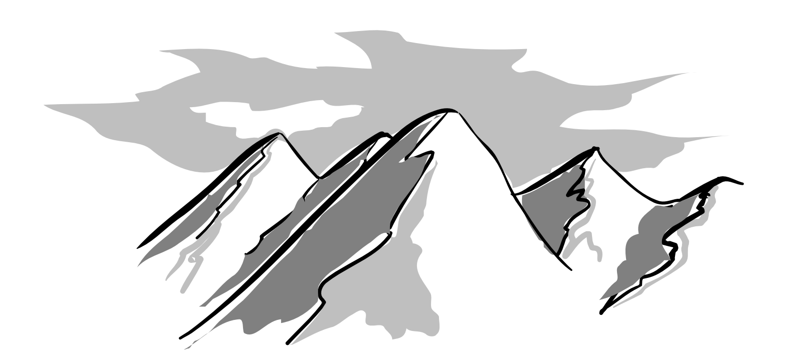
Aunque la máquina para hacer pan lo ha
es verdadero. Aquí está lo que debe hace

Si la Masa Está Demasiado

Durante el segundo ciclo de amasado, re
la consistencia de la masa. Si ésta tiene u
consistencia húmeda o pegajosa, como m
para hot cakes, espolvoree una cucharad
de harina a la vez, hasta que la masa ten
una consistencia suave, redonda y seca,
y ruede correctamente dentro del recipie
Espolvoree un poco de más harina si lo n

Si la Masa Está Demasiado

Si la masa tiene consistencia de hojuelas,
o escucha que el aparato comienza a hac
sonido de golpeteo, la masa está demasia
seca. Para corregir este problema, simple
rocíe una cucharadita de agua a la vez, h
que la masa tenga una consistencia suave
redonda y seca, y ruede correctamente d
del recipiente. Tenga cuidado de no agre
demasiada agua.





Horneando Pan en Regiones de Mayor Altitud

Si usted vive en una región con una altura mayor de 3000 pies, usted probablemente ya sabe cómo ajustar otras recetas como las de pasteles o panqués. Las altitudes elevadas tienden a:

- Hacer que la masa se eleve más rápidamente
- Hacer la harina más seca

Para compensar lo anterior al hornear en estas regiones, recomendamos lo siguiente:

Si la Masa Está Demasiado Seca

- Incremente la cantidad de agua en la receta, algunas veces tanto como de 2 a 4 Cucharadas por taza.

Si el Pan Se Eleva Demasiado

- Reduzca la cantidad de levadura. Para cada cucharadita de levadura, reduzca la levadura en 1/8 a 1/4 de cucharadita.
- Reduzca la cantidad de azúcar. Para cada cucharada de azúcar, reduzca la cantidad en 1 a 2 cucharaditas.

Cuadro con Equivale

El siguiente cuadro le ayudará a co
en las recetas.

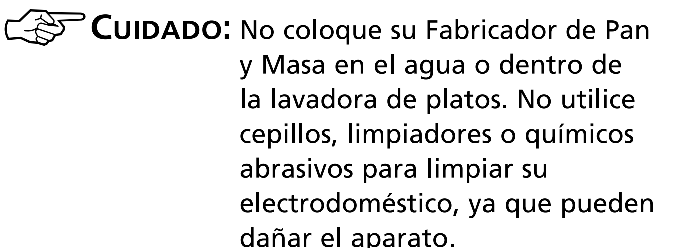
Por ejemplo: 1 Cucharada =

1/2 Cucharada = 1-

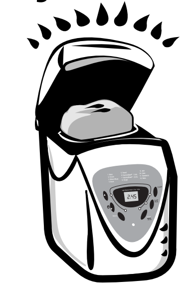
Onza(s) Fluida(s)		Taza		Cu
8	=	1	=	
7	=	7/8	=	
6	=	3/4	=	
5	=	5/8	=	
4	=	1/2	=	
3	=	3/8	=	
2	=	1/4	=	
1	=	1/8	=	



Cómo Cuidar Su Fabricador de Pan y Masa



CUIDADO: No coloque su Fabricador de Pan y Masa en el agua o dentro de la lavadora de platos. No utilice cepillos, limpiadores o químicos abrasivos para limpiar su electrodoméstico, ya que pueden dañar el aparato.



Use solamente un limpiador suave y no abrasivo para limpiar el aparato.

Limpieza General

1 Limpie todas las migas y limpie las con un paño ligeramente húmedo.

2 NO doble elemento calefactor, localizado en el interior del aparato.

Limpieza del Recipiente para Pan y de la Cuchilla Amasadora

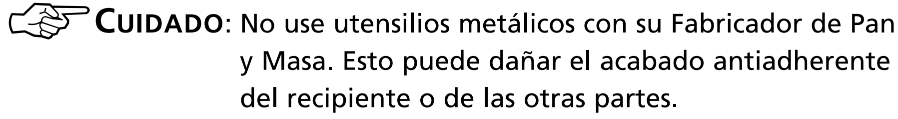
1 Limpie el recipiente para hornear y la cuchilla amasadora con un paño húmedo y séquelos completamente.

2 NO lave el recipiente para hornear o cualquier otra parte del aparato en la lavadora de platos.

Ya que esto daña el acabado del recipiente o de las otras partes.

Cuidados para Su Fabricador de Pan y Masa

1 Mantenga su electrodoméstico limpio en todo momento.



CUIDADO: No use utensilios metálicos con su Fabricador de Pan y Masa. Esto puede dañar el acabado antiadherente del recipiente o de las otras partes.

2 No se preocupe si el color del recipiente para hornear pan cambia con el paso del tiempo. El cambio de color es resultado del vapor y de humedad y no afecta el desempeño del aparato.

3 Si usted tiene problemas para remover la cuchilla amasadora, añada agua caliente al recipiente, déjelo remojar durante 10 a 15 minutos y esto aflojará la cuchilla.

Almacenando Su Fabricador de Pan y Masa

1 Revise que el aparato esté limpio y seco antes de almacenarlo.

2 Almacene el aparato con la tapa cerrada.

3 No coloque objetos pesados sobre la tapa.

4 Quite la cuchilla amasadora y colóquela en el interior del recipiente.

Solución de Problemas qu

Si usted tiene dificultades cuando ponga
Pan y Masa, revise la información en esta
Si usted no pueden encontrar una soluci
Departamento de Relaciones con el Clien

Si Sufre una Interrupción en la Electri

Si ocurre una interrupción en la electricid
su fabricador de pan y masa y esta interru
su electrodoméstico continuará su ciclo c

Solución de Problemas

Si su fabricador de pan y masa no funcion
que debe hacerlo, revise el cuadro que a
para encontrar posibles soluciones.

Solución de Problemas con el Hornea

Si el pan no resulta como usted lo esperab
que usted no desea, consulte el cuadro a
posibles soluciones.

PROBLEMAS CON LA MÁQUINA	SOL
Huele a humo o ve que sale humo de la parte trasera del aparato.	Se h fuer pan Dete y pe ante
La masa no se mezcla bien.	Verif horn estér en la

Problemas y Soluciones *(continúa)*

Problemas con el Horneado	Soluciónes
El pan tiene harina en la parte superior.	Éste es generalmente el resultado de usar demasiada harina y no suficiente agua. Use menos harina *(una cuta. menos a la vez), o use más agua (1/4 de cuta. más a la vez).*
El pan está demasiado dorado.	Éste es el resultado de añadir demasiada azúcar a la receta. Utilice menos azúcar *(1 Cu. a la vez)*. Usted también puede seleccionar un dorado menos oscuro.
El pan no está demasiado dorado.	Éste es el resultado de levantar demasiadas veces la tapa del aparato o de dejar la tapa abierta mientras el pan se está horneando. Verifique que la tapa esté cerrada mientras el aparato se encuentra en operación. Usted también puede seleccionar un dorado menos oscuro.
Los lados del pan se doblan y la parte inferior del pan está húmeda.	Existen varias soluciones posibles. El pan puede haberse dejado dentro del recipiente demasiado tiempo después de que se horneó. Saque el pan del recipiente más rápidamente y permita que se enfrié. Utilice más harina *(una cucharadita a la vez)*, o menos levadura (1/4 de cucharadita a la vez), o menos agua o líquidos *(una cucharadita a la vez)*. Esto puede también ser el resultado de haber olvidado agregar sal a la receta.

Problemas y Solu

Problemas con el Horneado	So
El pan tiene una textura pesada y espesa.	Utilice r o más l Esto ta de usar tipo inc
El pan no se horneó completamente y el centro está crudo.	Use má o meno la vez). veces d
El pan tiene una textura gruesa.	Esto pu haber c
La masa se elevó demasiado	Utilice a la vez resultad sal a la amasad para ho
La masa no se elevó lo suficiente.	Hay var menos o más l o meno Esto ta • habe a la • habe fresc en la • habe no e • o ha calie *lo ha prep Expr*



Recetas

Recetas para la Función Básica "Basic"

Pan Blanco Estilo Casero

Ingredientes de Pieza de Pan de 1.5 lb.	Pieza de 2.0 lb.
1 taza + 2 Cu. de agua *(75°–85°F ó 24°–30°C)*	1-1/3 tazas
1 Cu. mantequilla o margarina, suave	4 cuta.
2 Cu. de azúcar	2 Cu.
1 Cu. de leche descremada en polvo	4 cuta.
1-1/2 cuta. de sal	2 cuta.
3 tazas de harina para preparar pan	4 tazas
2-1/2 cuta. de levadura para preparar pan en máquina	2 cuta.

1 Coloque la cuchilla amasadora dentro

2 Coloque los ingredientes dentro del r
siguiente orden: agua, mantequilla o
leche en polvo, sal y harina.

3 Con el dedo, haga un pequeño orifici
Añada la levadura dentro del orificio
en contacto con los ingredientes líqui

4 Inserte cuidadosamente el recipiente
del aparato y cierre lentamente la tap

5 Conecte el cable eléctrico en una tom

6 Presione el botón de Menú hasta que
sea seleccionado.

7 Presione el botón de "Color" para el c

8 Presione el botón Loaf para seleccion
(pieza de 1.5 ó 2.0 libras)

9 Presione el botón de inicio "Start".

10 Deje que el ciclo de horneado se com
"Stop".

11 Abra la tapa, póngase guantes protec
para hornear pan y jale el recipiente
de la máquina.

Cuidado: ¡La máquina y el recip
estar muy calientes! S

12 Desconecte el fabricador de pan y ma
antes de sacarlo del recipiente donde

13 Después que el aparato y el recipient
enfriado ⇨

14 Utilice una espátula antiadherente pa
del pan del recipiente.

15 Voltee el recipiente hacia abajo coloc
o sobre una superficie limpia y agítel
caiga sobre la rejilla.

16 Voltee el pan hacia arriba y enfríe du
de rebanarlo.

❀ **Importante:** Después del ciclo de ho
y masa no podrá operar hasta que se h

Recetas para la Función de Pan Francés "French Bread"

Pan Francés Clásico

Ingredientes de Pieza de Pan de 1.5 lb.	Pieza de 2 lb.
1 taza + 2 Cu. de agua *(75°–85°F ó 24°–30°C)*	1-1/3 tazas
2 cuta. de mantequilla o margarina, suave	2 cuta.
3-1/4 tazas de harina para pan	4 tazas
1 Cu. de azúcar	5 cuta.
1-1/2 cuta. de sal	1-1/2 cuta.
2-1/2 cuta. de levadura para preparar pan en máquina	4 cuta.

1. Coloque la cuchilla amasadora dentro del recipiente para pan.
2. Coloque los ingredientes dentro del recipiente para pan en el siguiente orden: agua, mantequilla o margarina, harina, azúcar y sal.
3. Con el dedo, haga un pequeño orificio en un lado de la harina. Añada la levadura dentro del orificio, verifique que no entre en contacto con los ingredientes líquidos.
4. Inserte cuidadosamente el recipiente para hornear el pan dentro del aparato y cierre lentamente la tapa.
5. Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente.
6. Presione el botón de Menú hasta que el programa de pan francés "French Bread" sea seleccionado.
7. Presione el botón de color "Color" para seleccionar el nivel de dorado deseado.
8. Presione el botón Loaf para seleccionar el tamaño deseado del pan. *(pan de 1.5 libras o 2 libras)*
9. Presione el botón de inicio "Start".
10. Deje que el ciclo de horneado se complete, presione el botón detener "Stop."
11. Abra la tapa, póngase guantes protectores, tome el asa del recipiente para hornear pan y jale el recipiente suavemente hacia arriba fuera de la máquina.

☞ **Cuidado:** ¡La máquina y el recipiente para hornear pan pueden estar muy calientes! Siempre manéjelos con cuidado.

12. Desconecte el fabricador de pan y masa y deje que el pan se enfríe antes de sacarlo del recipiente donde fue horneado.
13. Utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del recipiente. Voltee el recipiente hacia abajo colocándolo sobre una rejilla metálica o sobre una superficie limpia y agítelo suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.
14. Voltee el pan hacia arriba y enfríe durante 20 minutos antes de rebanarlo.

Rinde 1 Pieza de Pan

Recetas para la
Trigo Entero "W

Pan de Trigo

Ingredientes de Pieza de Pan de 1.5 lb
1 taza + 2 Cu. de agua *(75°–85°F ó 24°–30*
1 Cu. + 1-1/2 cuta. de mantequilla o marga
1/4 taza de azúcar morena, comprimida
1-1/4 cuta. de sal
3-1/2 tazas de harina de trigo entero
2-1/4 cuta. de levadura para preparar pan

1. Coloque la cuchilla amasadora dentro d
2. Coloque los ingredientes dentro del reci orden: agua, mantequilla o margarina, a
3. Con el dedo, haga un pequeño orificio Añada la levadura dentro del orificio, ve con los ingredientes líquidos.
4. Inserte cuidadosamente el recipiente pa del aparato y cierre lentamente la tapa.
5. Conecte el cable eléctrico en una toma
6. Presione el botón de Menú hasta que el "Whole Wheat" sea seleccionado.
7. Presione el botón de color "Color" para deseado.
8. Presione el botón Loaf para seleccionar *(pan de 1.5 libras o 2 libras)*
9. Presione el botón de inicio "Start".
10. Deje que el ciclo de horneado se comple
11. Abra la tapa, póngase guantes protecto hornear pan y jale el recipiente suavemen

☞ **Cuidado:** ¡La máquina y el recipie muy calientes! Siempre

12. Desconecte el fabricador de pan y masa antes de sacarlo del recipiente donde fu
13. Utilice una espátula antiadherente para del pan del recipiente. Voltee el recipien sobre una rejilla metálica o sobre una su hasta que el pan caiga sobre la rejilla.
14. Voltee el pan hacia arriba y enfríe duran

Recetas para la Función de Pan Dulce "Sweet"

Pan de Nueces y Plátano

Ingredientes de Pieza de Pan de 1.5 lb.	Pieza de 2 lb.
2/3 taza de agua *(75°– 85°F ó 24°– 30°C)*	1 taza
3/4 taza de plátanos maduros hechos puré	2/3 taza
2 Cu. de mantequilla o margarina, suave	2 Cu.
1 huevo grande ligeramente batido	2 huevo mediano
3-1/4 tazas de harina para pan	3 tazas
3 Cu. de azúcar	23 Cu.
1-1/4 cuta. de sal	1 cuta.
2-1/2 cuta. de levadura para preparar pan en máquina	3 cuta.
1/2 taza de nueces picadas	2/3 taza

1 Coloque la cuchilla amasadora dentro del recipiente para pan.
2 Coloque los ingredientes dentro del recipiente para pan en el siguiente orden: agua, plátano, mantequilla o margarina, huevo, harina, azúcar y sal.
3 Con el dedo, haga un pequeño orificio en un lado de la harina. Añada la levadura dentro del orificio, verifique que no entre en contacto con los ingredientes líquidos.
4 Espolvoreé las nueces sobre la harina.
5 Inserte cuidadosamente el recipiente para hornear el pan dentro del aparato y cierre lentamente la tapa.
6 Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente.
7 Presione el botón de Menú hasta que el programa de pan dulce "Sweet Bread" sea seleccionado.
8 Presione el botón de color "Color" para seleccionar el nivel de dorado deseado.
9 Presione el botón Loaf para seleccionar el tamaño deseado del pan. *(pan de 1.5 libras o 2 libras)*
10 Presione el botón de inicio "Start".
11 Deje que el ciclo de horneado se complete, presione el botón detener "Stop".
12 Abra la tapa, póngase guantes protectores, tome el asa del recipiente para hornear pan y jale el recipiente suavemente hacia arriba fuera de la máquina.

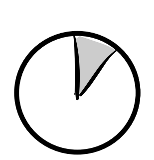
Cuidado: ¡La máquina y el recipiente para hornear pan pueden estar muy calientes! Siempre manéjelos con cuidado.

13 Desconecte el fabricador de pan y masa y deje que el pan se enfríe antes de sácarlo del recipiente donde fue horneado.
14 Utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del recipiente. Voltee el recipiente hacia abajo colocándolo sobre una rejilla metálica o sobre una superficie limpia y agítelo suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.
15 Voltee el pan hacia arriba y enfríe durante 20 minutos antes de rebanarlo.

Rinde 1 Pieza de Pan

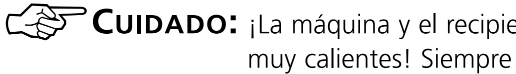
Receta para l de Pan Expr

Pan de Avena



1-1/2 tazas de agua ca
2 Cucharadas de aceit
1/2 de taza de azúcar
1 cucharadita de sal
3 tazas de harina para
1-1/2 tazas de avena i
1/2 taza de dátiles fin
2 Cucharadas de levad

1 Coloque la cuchilla amasadora dentro d
2 Coloque los ingredientes dentro del recip agua, aceite, azúcar rubia, sal, harina p
3 Con el dedo, haga un pequeño orificio Añada la levadura dentro del orificio, ve con los ingredientes líquidos.
4 Inserte cuidadosamente el recipiente pa y cierre lentamente la tapa.
5 Conecte el cable eléctrico en una toma
6 Presione el botón de Menú hasta que e sea seleccionado.
7 Presione el botón de inicio "Start".
8 Deje que el ciclo de horneado se comple
9 Abra la tapa, póngase guantes protecto hornear pan y jale el recipiente suaveme



Cuidado: ¡La máquina y el recipie muy calientes! Siempre

10 Desconecte el fabricador de pan y masa de sacarlo del recipiente para pan.
11 Si es necesario, utilice una espátula ant aflojar suavemente los lados del pan de
12 Voltee el recipiente hacia abajo colocán sobre una superficie limpia y agítelo sua sobre la rejilla.
13 Voltee el pan con el lado superior hacia antes de rebanarlo.

Receta para la Función de Panes Rápidos "Quickbread"

Pan de Chocolate y Nuez

- 1/2 taza de nueces picadas
- 1/2 taza de piezas de chocolate semi amargo
- 2 tazas de harina, divididas
- 3 huevos grandes, ligeramente batidos
- 1/3 taza de aceite vegetal o de canola
- 2 cuta. de polvo para hornear
- 1 cuta. de bicarbonato de sodio
- 3/4 taza de azúcar
- 1 cuta. de canela molida
- 1 cuta. de ralladura de cáscara de naranja
- 1/2 cuta. de sal
- 1/2 cuta. de pimienta inglesa
- 2-1/2 tazas de calabacines rayados, aproximadamente 2 calabacines medianos

1 En un tazón pequeño, combine las nueces, el chocolate y 2 Cu. de harina, mezcle bien y coloque a un lado.

2 Rocíe el recipiente para hornear pan y la cuchilla amasadora con rocío antiadherente para cocinar.

3 Coloque la cuchilla amasadora dentro del recipiente para pan.

4 Coloque los ingredientes dentro del recipiente para pan en el siguiente orden: huevos, aceite, el sobrante de la harina, polvo para hornear, bicarbonato de sodio, azúcar, canela, naranja, sal, y pimienta inglesa. Añada los calabacines y después la nuez y chocolate enharinados junto con la harina sobrante del tazón.

5 Inserte cuidadosamente el recipiente para hornear el pan dentro del aparato y cierre lentamente la tapa.

6 Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente.

7 Presione el botón de Menú hasta que el programa de pan rápido "Quickbread" sea seleccionado.

8 Presione el botón de inicio "Start".

9 Deje que el ciclo de horneado se complete, presione el botón detener "Stop."

10 Abra la tapa, póngase guantes protectores, tome el asa del recipiente para hornear pan y jale el recipiente suavemente hacia arriba fuera de la máquina.

☞ **Cuidado:** ¡La máquina y el recipiente para hornear pan pueden estar muy calientes! Siempre manéjelos con cuidado.

11 Desconecte el fabricador de pan y masa y deje que el pan se enfríe antes de sacarlo del recipiente donde fue horneado.

12 Utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del recipiente. Voltee el recipiente hacia abajo colocándolo sobre una rejilla metálica o sobre una superficie limpia y agítelo suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.

13 Voltee el pan hacia arriba y enfríe durante 20 minutos antes de rebanarlo.

Rinde 1 Pieza de Pan

Receta para la ... Preparar Mas...

Rosca Trenzada de ...

- 1/3 taza de agua *(75°–85°F or 24°–30°C)*
- 1/3 taza de leche entera
- 3 huevos, ligeramente batidos
- 1/2 taza (1 barra) de mantequilla o margarina, suave y cortada e 6 piezas
- Ralladura de la cáscara de 1 naranja
- 1/2 taza de azúcar
- 4 tazas de harina para preparar pan
- 1-...
- 1 ...
- 1/...
- 2-...
- M...

1 Coloque la cuchilla amasadora dentro ...

2 Coloque los ingredientes dentro del rec... orden: agua, leche, huevos, mantequill... sal y nuez moscada.

3 Con el dedo, haga un pequeño orificio ... Añada la levadura dentro del orificio, v... con los ingredientes líquidos.

4 Inserte cuidadosamente el recipiente pa... y cierre lentamente la tapa.

5 Conecte el cable eléctrico en una toma...

6 Presione el botón de Menú hasta que e... sea seleccionado.

7 Presione el botón de inicio "Start".

8 Deje que el ciclo de amasado se compl...

9 Abra la tapa, póngase guantes protecto... hornear pan y jale el recipiente suaveme...

10 Desconecte el aparato.

11 Caliente previamente el horno convenc...

12 Rocíe una bandeja para grande para ho... para cocinar.

13 Saque la masa del recipiente para pan y... limpia, ligeramente enharinada. Divida ...

14 Con las manos, ruede ligeramente cada p... Colóquelas sobre la bandeja para horne... un circulo trenzado. Coloque una toalla... masa se eleve colocando la bandeja en ... aire, hasta que haya doblado su tamañ...

15 Usando un pincel de repostería, unte la ...

16 Horneé durante 30 a 35 minutos o has...

17 Saque de la bandeja para hornear y col... o sobre una superficie limpia.

18 Enfríe durante 20 minutos antes de reb...

Receta para la Función de Torta

Mezcla de Torta Estándar

1/4 de taza de mantequilla (derretida)
1/2 cuta. de vainilla
3 huevos
2 cuta. de jugo de limón
1-1/2 tazas de harina común
2 cuta. de levadura de hornear
1 taza de azúcar granulada

1 En un tazón pequeño combine mantequilla, vainilla, huevos y jugo de limón.

2 En un segundo tazón combine harina, levadura de hornear y azúcar en polvo.

3 Rocíe el molde de pan con aerosol de cocina antiadherente.

4 Combine los ingredientes de los tazones y colóquelos en el molde de pan.

5 Inserte cuidadosamente el molde de pan en el fabricador de pan y masa; cierre suavemente la tapa.

6 Enchufe el cordón de alimentación en un tomacorriente de pared.

7 Presione el botón del Menú hasta que se seleccione el programa de “Cake” (Torta)

8 Presione el botón de Start (Comenzar).

9 Cuando se complete el ciclo de horneo, presione el botón de stop (Parar).

10 Abra la tapa y mientras está con los guantes de hornear, agarre firmemente la manija del molde de pan y tire suavemente del molde derecho hacia arriba y fuera de la máquina.

11 Desenchufe el fabricador de pan y masa y deje enfriar el pan antes de quitarlo del molde de horneo.

12 Si es necesario, utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados de la torta del molde.

13 Gire el molde de pan al revés en un estante de alambre para enfriar o una superficie limpia de cocina y sacuda suavemente hasta que el pan caiga hacia fuera sobre el estante.

14 Gire la torta hacia el lado derecho y deje enfriar por cerca de 20 minutos antes de cortar las rebanadas.

Rinde 1 Torta de Tamaño Estándar

Receta para la Funció

Pan de Empa

1 taza de agua
1-1/2 Cu. de margarina o
1/2 cuta. de sal
1-1/2 Cu. de leche en pol
3 Cu. de azúcar
3 tazas de harina de pan
3/4 cuta. de levadura de

1 Coloque la cuchilla amasadora dentro c

2 Coloque los ingredientes dentro del rec orden: agua, margarina o mantequilla,

3 Con el dedo, haga un pequeño orificio Añada la levadura dentro del orificio, ve con los ingredientes líquidos.

4 Inserte cuidadosamente el recipiente pa del aparato y cierre lentamente la tapa.

5 Conecte el cable eléctrico en una toma

6 Presione el botón de Menú hasta que e sea seleccionado.

7 Presione el botón de inicio “Start”.

8 Cuando se complete el ciclo de horneo

9 Abra la tapa, póngase guantes protecto hornear pan y jale el recipiente suaveme

Cuidado: **¡La máquina y el recip Siempre manéjelos co**

10 Desenchufe el fabricador de pan y mas de quitarlo del molde de horneo.

11 Si es necesario, utilice una espátula ant los lados del pan del molde.

12 Gire el pan al revés en un estante de al limpia de cocina y sacuda suavemente l sobre el estante.

13 Gire el pan hacia el lado derecho y deje e de cortar las rebanadas.

**La Harina del Alto-Gluten es una harina molida c de mezclas seleccionadas de trigo duro y se dese delgada, panes duros y panes de tipo crujiente.*

Recetas para la Función de Jaleas "Jam"

Jalea de Durazno o Melocotón

1 taza de azúcar

1 Cu. de pectina de fruta baja en azúcar

2 Cu. de duraznos o melocotones congelados y rebanados, descongele antes

1/2 cuta. de clavo molido

1/4 cuta. de nuez moscada

2 cuta. de jugo de limón



1 Coloque la cuchilla amasadora dentro del recipiente para pan.

2 Coloque los ingredientes dentro del recipiente para pan en el siguiente orden: agua, pectina, duraznos, clavo, nuez moscada y jugo de limón.

3 Inserte cuidadosamente el recipiente para hornear el pan dentro del aparato y cierre lentamente la tapa.

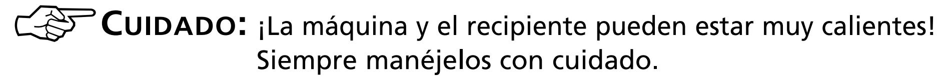
4 Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente.

5 Presione el botón de Menú hasta que el programa de jaleas "Jam" sea seleccionado.

6 Presione el botón de inicio "Start".

7 Deje que el ciclo de preparación de jalea se complete.

8 Abra la tapa, póngase guantes protectores, tome el asa del recipiente para hornear pan y jale el recipiente suavemente hacia arriba fuera de la máquina.



CUIDADO: ¡La máquina y el recipiente pueden estar muy calientes! Siempre manéjelos con cuidado.

9 Desconecte el fabricador de pan y masa y deje que la jalea se enfríe.

10 Usando guantes protectores, vierta cuidadosamente la jalea dentro de un contenedor metálico o de vidrio.

11 Cubra y refrigere.

12 La jalea se conservará almacenada en el refrigerador de 2 a 3 semanas.

Rinde Aproximadamente 1-1/2 Tazas

Glase

Una vez que la masa de los rollos o panq
justo antes de hornear, aplique ligeramen
glaseado que desee utilizando un pincel
repostería. Hornee como lo indica la rece

- Para un glaseado dorado brilloso, use
glaseado de huevo o de yema de hue
- Para un glaseado brilloso y crujiente,
use glaseado de clara de huevo
(el glaseado tendrá de un color más c

Glaseado de Huevo

Mezcle 1 huevo ligeramente batido con 2

Glaseado de Yema de Huevo

Mezcle 1 yema de huevo ligeramente bat

Glaseado de Clara de Huevo

Mezcle 1 clara de huevo ligeramente bat

Nota: Para mantener fresca durante va
que no utilice, colóquela en un recipiente
tape el recipiente y almacene en el refrig

Glaseado de Mantequilla Dorada

2 Cu. de margarina o mar

2/3 taza de azúcar en polv

1/2 cuta. de vainilla

4 cuta. de leche

Caliente a temperatura media la margari
capacidad hasta que esté ligeramente do
y azúcar. Añada la leche hasta que tenga
como para rociar.

Glaseado de Canela

Mezcle hasta que tenga una consistencia
para rociar:

1/2 taza de azúcar en polv

1/4 cuta. de canela en pol

2 cuta. de agua

Glaseado de Cítricos

Mezcle hasta que tenga una consistencia lo suficientemente ligera como para rociar:

1/2 taza de azúcar en polvo
1 cuta. de ralladura de cáscara de limón o naranja
2 cuta. de jugo de limón o naranja

Glaseado Cremoso de Vainilla

Mezcle hasta que tenga una consistencia lo suficientemente ligera como para rociar:

1/2 taza de azúcar en polvo
1/4 cuta. de vainilla
2 cuta. de leche

Mantequilla de Ajo

Mezcle: 1/4 taza de mantequilla o margarina, suave
1/8 cuta. de ajo en polvo

Mantequilla de Hierbas y Queso

Mezcle: 1/4 taza de mantequilla o margarina, suave
1 Cu. de queso Parmesano
1 cuta. de perejil fresco picado
1/4 cuta. de hojas secas de orégano
una pizca de sal de ajo

Mantequilla con Hiervas Italianas

Mezcle: 1/4 taza de mantequilla o margarina, suave
1/2 cuta. de sazonador estilo italiano
una pizca de sal

Crema de Chocolate y Plátano par

Mezcle: 1/3 taza de plátano maduro hech
1/2 taza de chispas de chocolate

Crema de Jamón y Queso para Un

Mezcle: 1 paquete (3 onzas) de queso cre
2 Cu. de jamón ahumado finame
y completamente cocido
1 Cu. de queso suizo rayado
1/2 cuta. de mostaza preparada

Crema de Queso y Hierbas para U

Mezcle: 1 contenedor (4 onzas) de queso
1 cuta. de hiervas de eneldo fres
1 diente pequeño de ajo, finame

Crema de Miel y Nuez para Untar

Mezcle: 1 paquete (3 onzas) de queso cre
1 Cu. de nueces picadas
2 cuta. de miel

Crema de Aceitunas para Untar

Mezcle en el procesador de alimentos ha
media:

1-1/2 taza de aceitunas sin hueso
3 Cu. de aceite de oliva
3 Cu. de alcaparras, escurridas
3 filetes planos de anchoas, escu
1 cuta. de sazonador estilo italia
2 dientes de ajo

Índice de la Recetas

Página

Garantía Limitad

Sunbeam Products, Inc., o si en Canadá, Sunbeam Corp
"Sunbeam") garantiza que este producto estará libre
por un período de un año a partir de la fecha de la co
o reemplazará este producto o cualquier componente
durante el período de garantía. El reemplazo será efe
nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está d
por un producto similar de igual o mayor valor. Esta e

Esta garantía es válida para el comprador original al d
al detalle y no es transferible. Guarde el recibo de ver
para obtener la garantía. Los concesionarios Sunbeam
al detalle de productos Sunbeam no tienen el derecho
de manera alguna, los términos y condiciones de esta

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las pieza
siguientes: uso negligente o mal uso del producto, uso
contrario a las instrucciones de operación, desarme, re
que no sea Sunbeam o de un centro de servicio autori
no cubre: Actos de la naturaleza, tales como incendios

¿Cuáles Son los Límites de Responsabilidad de S

Sunbeam no será responsable por ningún daño incide
por el incumplimiento de la garantía o condición expr

Excepto hasta donde lo prohíben las leyes aplicables, c
de comerciabilidad o aptitud para un propósito particu
de la garantía descrita arriba.

Sunbeam niega cualquier otra garantía, condición o re
reglamentaria o de otra manera.

Sunbeam no será responsable por ningún tipo de dañ
o inhabilidad de usar el producto incluyendo daños in
o similares o pérdida de lucro, o por cualquier incump
o de otra manera, o por cualquier reclamo contra el c
otra tercera persona.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permit
incidentales o consecuentes, o limitaciones sobre cuán
que las limitaciones o exclusiones mencionadas arriba

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y
los cuales varían de provincia a provincia, de estado a

Cómo Obtener Servicio de Garantía

En los Estados Unidos –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta g
de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.458.840
del centro de servicio más conveniente para usted.

En Canadá –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta g
de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.667.862
del centro de servicio más conveniente para usted.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Su
Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofre
Limited, situada en el 5975 Falbourne Street, Mississau

POR FAVOR, NO REGRESE ESTE
DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LU